ACTA N° 05

FECHA: 20 septiembre 2024

HORA: 8:00 a.m. a 10:00 a.m.

LUGAR: Instalaciones Jardín Infantil VILLA MARY

TEMA: "**Métodos de conservación de los alimentos, tratamientos físicos y tratamientos químicos*"***

ASISTENTES: Talento Humano del jardín infantil VILLA MARY

ORDEN DEL DÍA:

- ✓ Saludo
- ✓ Recordatorio temas anteriores
- ✓ Aplicación pre test
- ✓ socialización "**Métodos de conservación de los alimentos, tratamientos físicos y tratamientos químicos*"***
- ✓ Aplicación pos test
- ✓ Firma acta.

DESARROLLO:

- ✓ El día 20 de septiembre del año en curso se da inicio a la sesión número 5 en la jornada pedagógica en el Jardín de Villa Mary, del plan de capacitación de

- ✓ Buenas Prácticas de Manofactura, aclarando dudas del tema anterior; seguidamente el ingeniero de Alimentos Ricardo Osorio Angulo entrega a cada uno de los asistentes un pre- test con el fin de conocer los Conocimientos previos que se tienen sobre el tema.

- ✓ **"Métodos de conservación de los alimentos, tratamientos físicos y tratamientos químicos"** con el propósito de que cada uno de ellos la lea y pongan del tema en mención, dando un espacio de diez minutos para su ejecución. Posteriormente, se dio inicio a la socialización correspondiente a esta sesión, el cual es Métodos de conservación de los alimentos, tratamientos físicos y tratamientos químicos.

  Haciendo uso de diapositivas. Al finalizar la socialización se aplicó el post del tema correspondiente.

¿Qué es un alimento? Según el CAA: toda substancia o mezcla de substancias naturales o elaboradas que ingeridas por el hombre aporten a su organismo los materiales y la energía necesarios para el desarrollo de sus procesos biológicos. La designación "alimento" incluye además las substancias o mezclas de substancias que se ingieren por hábito, costumbres, o como coadyuvantes, tengan o no valor nutritivo.

Los nutrientes Son las sustancias químicas que contiene un alimento y que el organismo utiliza, transforma e incorpora a sus propios tejidos para cumplir con los siguientes fines: ‰ Aportar la energía necesaria para que se mantenga la integridad y el perfecto funcionamiento de las estructuras corporales (Azúcares y grasas). ‰ Proporcionar los materiales necesarios para la formación de estas estructuras. (Proteínas y minerales) . ‰ Suministrar las sustancias necesarias para regular el metabolismo (Vitaminas, minerales y Agua).

Conservación de alimentos

Tiene como objetivo mantener la integridad del producto, tanto desde el punto de vista de los caracteres organolépticos, como de su valor nutritivo; además de impedir Enfermedades Transmitidas por Alimentos. Las ETAS pueden ser: ‰Infección: producida por la ingestión de alimentos que contienen microorganismos vivos perjudiciales para la salud, como virus, bacterias y parásitos (ej.: E. coli 0157:H7, Salmonella y Listeria). ‰Intoxicación: a través de la ingestión de toxinas o venenos que se encuentran presentes en el alimento ingerido, y que han sido producidas por hongos o bacterias, aunque éstos ya no se hallen en el alimento (ej.: toxina botulínica, enterotoxina de Staphylococcus).

Para ello los métodos de conservación deben evitar los factores y/o condiciones ambientales que favorecen a los fenómenos de descomposición y eliminar o disminuir la población microbiana, la carga enzimática y desarrollo de gérmenes patógenos.

Conservación de alimentos Un método de conservación de alimentos es el conjunto de procedimientos y recursos utilizados para preparar y envasar productos alimenticios, con el fin de guardarlos y consumirlos mucho tiempo después preservando sus características organolépticas y sus propiedades nutricionales. Estos métodos implican: los microorganismos y/o sus enzimas. el desarrollo de los microorganismos que se encuentran en los alimentos. los microorganismos y/o

En los equipos de congelación mecánicos, el gas refrigerante se encuentra en un sistema donde cumple un ciclo continuo de compresión, condensación, expansión, evaporación. En la congelación con fluidos criogénicos, a diferencia de la mecánica, el cambio de estado (evaporación) se lleva a cabo cuando los fluidos están en contacto directo con los productos y, en general, no hay un ciclo para su reutilización, sino que son liberados directamente a la atmósfera luego de su cambio de estado de líquido a gaseoso enzimas que provocan alteraciones. utilizando envases que eviten recontaminación y/o reduzcan factores de alteración mecánicos, físicos o químico

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de ejecución
Próxima capacitación: Él manipulador de alimentos y sus normas.	Ricardo Osorio Angulo	25 de octubre del 2024

